

Hoja de datos N.º 16 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Alimentos exentos de licencia por parte de la autoridad de salud pública local en eventos temporales

En Oregon, un establecimiento u organización de alimentos que prepara o vende los siguientes alimentos para su consumo inmediato están exentos de licencia y de las disposiciones de la ORS 624.010 a 624.120 y ORS 624.310 a 440, ya sea que estén operando en un evento o no:

- Dulces no potencialmente peligrosos, como caramelos o golosinas, incluyendo, entre otros, caramelo salado, ganache, barras de malvavisco y malvaviscos cubiertos con chocolate.
- Helado preenvasado comercialmente y postres congelados vendidos en porciones individuales.
- Productos encurtidos comercialmente, carne seca procesada comercialmente, frutos secos, semillas de frutos secos, palomitas y alimentos preenvasados como chips de papa, pretzels y galletas saladas.
- Bebidas no potencialmente peligrosas embotelladas y en lata sin abrir, incluyendo las bebidas alcohólicas para consumo inmediato.
- Café y té de ingredientes no potencialmente peligrosos.
- Bebidas frías o calientes no potencialmente peligrosas preparadas para su consumo inmediato a partir de mezclas en polvo envasadas individualmente y agua embotellada comercialmente.
- Alimentos y bebidas no potencialmente peligrosos provistos como cortesía sin cargo para los clientes por una empresa u organización que no presta servicios alimentarios.

Para ver la lista completa de actividades/alimentos exentos, consulte la OAR 333-150-0000, Sección 1-201.10, definición de “El establecimiento de alimentos no incluye”.

Un establecimiento u organización que prepara o vende alimentos no potencialmente peligrosos para su consumo inmediato en eventos que están exentos de licencia si:

- Los empleados gastronómicos no tocan los alimentos expuestos listos para consumir con las manos, y usan utensilios adecuados, como papel encerado, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipamiento expendedor
- Se proporciona una instalación temporal de lavado de manos:



- Se publica un aviso* a la vista del público donde se declara lo siguiente: “NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority”, o un texto similar que haya sido aprobado por la autoridad reguladora (consulte la página 2 para ver el cartel imprimible)
- Todos los ingredientes, incluyendo el agua y el hielo, deben ser de una fuente aprobada, y el producto debe protegerse por medio de prácticas de manipulación seguras de los alimentos.
- Los proveedores de jugos de cítricos naturales, como limón, lima, naranja y toronja, que exprimen el jugo en el lugar del evento y que preparan y venden el producto solo para su consumo inmediato en porciones individuales. El establecimiento puede agregar al jugo solo ingredientes no potencialmente peligrosos procesados comercial-

mente, pero no puede agregar otras frutas o vegetales frescos. Si el jugo de cítricos natural vendido o servido no se ha procesado específicamente para evitar, disminuir o eliminar la presencia de patógenos, debe publicarse el siguiente aviso*: “NOTICE: This product has not been pasteurized or processed”.

- Un establecimiento que vende en un evento jugos naturales que no sean jugos de cítricos naturales debe obtener una licencia temporal para restaurantes.



Los alimentos horneados (como galletas, donas y tartas de frutas), manzanas caramelizadas y kombucha ahora deben cumplir con estos requerimientos

- Se completa y conserva en el lugar del evento un [Formulario de acuerdo de alimentos exentos](#) durante todo el horario de atención al público. Su departamento de salud ambiental local puede cobrar una cuota por el formulario.
- La autoridad reguladora puede solicitar una licencia al establecimiento de alimentos si existen dudas sobre la seguridad de los alimentos en una operación de servicio de alimentos exenta.

Los alimentos potencialmente peligrosos son alimentos de origen animal (crudos o cocidos), productos de plantas cocidos, germinados de semillas crudas, melones cortados, mezclas de ajo y aceite, productos de vegetales de hojas crudos cortados y tomates cortados. Algunos ejemplos son perros calientes, chili, arroz al vapor, papas cocidas y frijoles cocidos.

Ejemplos de alimentos exentos de licencia y que no requieren completar el formulario de alimento eximido

- Dulces no potencialmente peligrosos (ganache, caramelos salados, malvaviscos cubiertos con chocolate)
- Helado preenvasado comercialmente y postres congelados vendidos en porciones individuales.
- Productos encurtidos comercialmente, carne seca procesada comercialmente, frutos secos, semillas de frutos secos, palomitas y alimentos preenvasados como chips de papa, pretzels y galletas saladas.
- Bebidas no potencialmente peligrosas embotelladas y en lata sin abrir, incluyendo las bebidas alcohólicas.
- Café y té de ingredientes no potencialmente peligrosos.
- Bebidas frías o calientes no potencialmente peligrosas preparadas a partir de mezclas en polvo envasadas individualmente y agua embotellada comercialmente, y que no incluyen jugo exprimido fresco.

Ejemplos de alimentos no potencialmente peligrosos que están exentos en eventos si cumplen con los requerimientos de alimentos exentos y se completa el formulario.

- Galletas
- Donas
- Panes fritos (orejas de elefantes, buñuelos y pan indio frito)
- Tartas de frutas
- Manzanas caramelizadas
- Frutas no potencialmente peligrosas bañadas en chocolate
- Kombucha (solo con ingredientes exentos agregados)
- Soda con hielo
- Hielo raspado
- Rapados de sabores
- Slushies con ingredientes no potencialmente peligrosos
- Panes, roles y muffins
- Jugos de cítricos por sí solos o con ingredientes no potencialmente peligrosos procesados comercialmente, sin que incluyan otras frutas o vegetales frescos
- Jugos comerciales, como jugo de manzanas Treetop, vendido por vaso.

Examples of foods requiring a license at temporary events

- Helado en bola
- Licuados con frutas o vegetales
- Sandía en rodajas
- Ensaladas con vegetales de hojas cortadas
- Jugos de vegetales o frutas, excepto los jugos de cítricos
- Vegetales rostizados, como elotes tiernos
- Alimentos potencialmente peligrosos para consumo inmediato.

Todos los alimentos se deben preparar en el lugar del evento o en un establecimiento con licencia antes del evento

El departamento de salud ambiental local puede cobrar una cuota administrativa para revisar y aprobar el Formulario de acuerdo de alimentos exentos.

NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority